

情報発信 ステーション

第15号 企画・発行：特定医療法人緑社会 2005年新緑号

人間ドック 採点・公表

「安心して受診できる 人間ドックは？」

こんな悩みを解決する手助けとして、(社)日本病院会は4月から、ドックの内容を採点・評価する制度を本格的に始めました。日本人間ドック学会に委託し、受診者への配慮、検査の質などの5分野74項目について、5段階で評価し、公表します。成績公表は初の試み。病気の見落としや誤診を防ぐための質の向上が狙いです。



185項目を3段階で採点!

日本病院会は書類審査や訪問調査を実施し、組織体制、受診者への配慮、健診の質、会計処理と情報管理、地域医療との連携の5分野にわたり調べます。専門医の人数や検査機器の保守点検、受診者の経過把握、結果記録の保管、プライバシー保護など185項目を3段階で採点します。健診の質については、「受診者ごとの担当医がいるか」「事故防止の仕組みがあるか」など細かくチェックします。

基準を満たせば認定証

この評価結果を受け同病院会は、一定水準以上の施設に認定証を出します。さらに審査項目をもとに受診者の病院選択の参考になりそうな74項目について5段階で評価した点数や「質は十分に高い」などの総合評価コメントを人間ドック学会のホームページで一般に公開します。

学会が全国統一の基準で評価することで質の向上を図り、受診者が病院を選ぶ際の客観的な基準を提供するのが目的で、質の向上とドックの総合能力アップにつながることを期待されています。

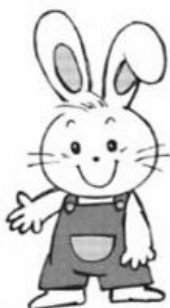
金田病院も受審しました

3月7日、当院は岡山県で一番目の申請となる人間ドック・健診施設

主な評価項目 (○は採点を公表)

- 基本理念や方針が確立している
- 医師、臨床検査技師などの専門職員が十分いる
 - ・人間ドック認定指定医らが十分にいる
 - ・検査結果を統計処理して、健保に提供している
 - ・精密検査や治療が必要と判断した受診者のその後の経過を把握している
 - ・待ち時間に応じて十分な待合スペースをとっている
- 受診者ごとの担当者が明確
 - ・X線写真の読影は専門医が行う(2人以上が望ましい)
 - ・眼底写真の判定は眼科医が行う
 - ・再診の必要性などは医師から説明する
 - ・生活指導は保健師からする
 - ・検査結果は、過去のデータとあわせて提示する
- 検査機器の点検が行われている
- 事故やニアミスの発生を把握できる仕組みをつくっている
- ・個人情報の取り扱い規約がある

設機能評価を受審しました。お客さまの動線に沿った施設内調査も細かく審査を受け、無事終了することができました。審査結果は4月中旬以降、公表される予定です。「人間ドック」は、最近の健康志向の高まりとともにメディアで取り上げられることも多くなっています。金田病院人間ドックは病気の早期発見、予防に早くから取り組んでいます。各部署・担当職員がひとつになつて努力・協力しながら、これからも安心して受診していただける人間ドックを目指します。



専門外来開始!

リハビリテーション科

4月より、リハビリテーション科医師による診療を開始しました。このような症状でお悩みの方、どうぞお気軽にご相談ください。

- お体に障害をお持ちの方
 - 回復が思わしくない方
 - リハビリの方法でお悩みの方
 - 装具が合わなくてお困りの方
- 川崎医科大学リハビリテーション科医師が、分かりやすく適切な指導をいたします。

◎診療時間

毎週火曜日 午後2時～4時

(かかりつけの先生からの紹介も、お待ちしております。)

専門外来開始!

呼吸器内科

4月より、呼吸器内科専門医師による診療を開始しました。

このような症状でお悩みの方、どうぞお気軽にご相談ください。

- 喘息の方
- 慢性肺疾患の方
- 睡眠時無呼吸の方
- 禁煙指導をご希望の方

呼吸器専門外来は、土曜日の午後第4土曜日にも診療いたします。平日はなかなか受診できない方ぜひご利用ください。

◎診療時間

毎週土曜日 午前9時～12時、午後2時～5時

「旬の鯖の香り蒸し」

作り方

- ①サワラは一切れを2つか3つに切り、塩・酒をふります。
- ②しめじは2本ずつほぐし、ニンジンはせん切り、三つ葉は3cmの長さに切ります。
- ③皿に昆布を敷き、サワラを並べて蒸気の上がった蒸し器で5分蒸し、ニンジン・しめじ・レモンをのせてさらに8分蒸し、三つ葉をのせます。
器に盛り、青じそドレッシングをかければ出来上がりです。

材 料 (4人分)

サワラ ……4切れ(約280g)	レモンの輪切り ……4枚
しめじ ……100g	昆布 ……2cm角4枚
ニンジン ……40g	塩 ……小さじ3分の1
三つ葉 ……20g	酒 ……大さじ1
	青じそドレッシング ……60cc

ノンオイルの青じそドレッシングを使うことで、手軽でカロリーや塩分も控えることができ、健康的で美味しく召し上がれます。サワラに限らず、お好みの白身魚でもお楽しみいただけます。

鶏肉や豆腐を使っても、美味しくいただけます。野菜も季節に合わせて変えてみましょう。キュウリや貝割れ、きのこや銀なんもおすすめてです。

旬のサワラを使った香り蒸し。簡単にできてアレンジも色々楽しめる、おすすめの一品です。

栄養課から こんにちは

栄養士 矢谷 清子

「瀬戸の海や

浪をもろともにくろぐろと

い群れてくだる春の鯖は」

若山 牧水

鯖(サワラ)は、瀬戸内海の晩春から初夏にかけて、岡山の旬を代表する魚として知られています。また、サゴシ・ヤナギサワラ・サワラと名前が変わる出世魚としても有名です。今回は、今が旬のサワラを使って、美味しい香り蒸しを作ってみましょう。



●特定医療法人“緑社会”理念●

奉仕 仁愛 誠実 研鑽 調和

●金田病院理念●

私たちは、地域の中にあって地域との関係を常に大切にしております。
質の良い医療、保健、福祉を地域の方々に提供し、社会に貢献をしていきます。

●基本方針●

1. 金田病院は、地域の皆様に職員が奉仕の心で質の良い医療、保健福祉の提供をいたします。
2. 金田病院は、地域の人々との間に、揺るぎない信頼関係を築いていきます。
3. 患者さまのプライバシーを尊重します。
4. 患者さまに公平な医療を提供します。
5. 診療は、医師による説明と、患者さまの選択に基づく医療を提供します。



(財)日本医療機能評価機構認定病院 (社)日本病院会認定 優良人間ドック施設
特定医療法人 緑社会

金 田 病 院

TEL(0867)52-1191(代) FAX(0867)52-1917
http://www.kaneda-hp.com
〒719-3193 岡山県真庭市西原63

毎月第4土曜日は休診日です。(呼吸器内科は診療いたします。)

※但し、救急患者さまは休診日、診療時間外も24時間体制で 0867-52-1191 にて受け付けております。